

Navidades Selectas 2018





En Navidad, las mesas son el centro de atención. Con sumo detalle se van llenando de deliciosos platos y productos exquisitos.



Con nuestro granito de arena deseamos entrar en los diferentes hogares y para ello les proponemos un amplio y maravilloso surtido de productos, con el que sorprender a todos los comensales.



Siempre motivados por el espíritu de unir tradición y modernidad, es un placer ofrecerles, como cada año, la mejor selección de productos para poder celebrar una deliciosa Navidad.

¡Felices fiestas!





ÍNDICE

Foie gras y derivados del pato

P.7

Ibéricos

P.12

*Charcutería, galantinas,
rilletes y patés en croûte*

P.14



Mousses, patés y confits

P.18

Quesos

P.24

Aperitivos y ensaladas

P.33

Pescados

P.37

Dulces

P.43





• Foie gras y derivados del pato



FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT

REF. 31702

Tarrina de Foie Gras elaborado a partir de un único hígado de pato entero mi-cuit, que conserva prácticamente la totalidad de la grasa y mantiene al completo sus cualidades organolépticas.

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 120 DÍAS



BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT

REF. 32499

Con 50% trozos, en un práctico envase sin cobertura de grasa, que garantiza y mantiene la frescura del producto hasta el último corte.

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT

REF. 31708

Lata de Foie gras de pato en bloc, con 30% trozos. Denominación de origen del sudoeste de Francia. Envase para unas 20/24 raciones.

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 150 DÍAS





BLOC DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT

REF. 32426

Bloc de foie gras de pato mi-cuit, especial canapés, en un cómodo envase cilíndrico de 36 mm. de diámetro y 40 cm. de largo, que permite cortarlo directamente. Las lonchas son firmes y de corte limpio.

FORMATO 400G. CAJA 3UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



MOUSSE DE PATO

REF. 32401

Elaborado a base de grasa de pato e hígado magro de pato y oporto, con 25% de hígado graso de pato.

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT

REF. 31700

Tarrina para unas 8-10 raciones.

FORMATO 500G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 120 DÍAS



FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT CON HIGOS

REF. 32423

Tarrina de hígado entero de pato mi-cuit, con una capa de higos en su interior, perfumado con vino Sauternes.

FORMATO 500G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT C/TRUFA Y COÑAC

REF. 32425

Tarrina de milhojas de foie gras entero de pato mi-cuit, con trufa negra de la variedad Melanosporum 5,8% y marinado con coñac trufado.

FORMATO 500G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



FOIE GRAS DE PATO C/PIMIENTA TIMUT Y COMBAVA

REF. 32404

Tarrina de foie gras entero de pato mi-cuit, aderezado con pimienta timut y combava, fruto cítrico procedente del sudeste asiático, en una original combinación del sabores.

FORMATO 500G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



FOIE GRAS DE PATO

REF. 32411

Foie gras de pato con forma de cilindro de 36 mm. de diámetro, en un cómodo envase de plástico para poder cortar directamente. Loncha firme. Se ha eliminado la grasa que recubre el producto obteniendo así un corte limpio.

FORMATO 100G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 50 DÍAS



MOUSSE DE PATO

REF. 32427

Fina mousse de pato elaborada con grasa de pato e hígados magros de pato. Su textura es suave y su aspecto uniforme. Presentado en mini "ficelles". Ideal para preparar canapés. 36mm. diámetro.

FORMATO 100G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 50 DÍAS



FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT CON HIGOS

REF. 31731

Mini tarrina de bloc de foie gras de pato mi-cuit, con una capa de higos y perfumado con vino Sauternes. Presentado en pequeño formato ideal para aperitivos.

FORMATO 110G. CAJA 15UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 100 DÍAS





FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT FRUTAS PASIÓN

REF. 31732

Mini tarrina de bloc de foie gras de pato mi-cuit, con una capa de frutas de la pasión y perfumado con vino Sauternes. Presentado en pequeño formato ideal para aperitivos.

FORMATO 110G. CAJA 15UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 100 DÍAS



FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT TATIN DE MANZANA

REF. 31733

Mini tarrina de bloc de foie gras de pato mi-cuit, con cobertura de tatin de manzana. Presentado en pequeño formato ideal para aperitivos.

FORMATO 110G. CAJA 15UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 100 DÍAS



FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT

REF. 31305

Foie gras de pato entero mi-cuit, elaborado a partir de un único hígado entero cebado, utilizando sólo los mejores hígados frescos, envasado en tarro de cristal.

FORMATO 180G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 150 DÍAS



FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT EN LATA

REF. 31309

Bloc compuesto por 60% emulsión de hígados de pato y 30% de trozos enteros de hígado graso.

FORMATO 200G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 150 DÍAS



FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT EN LATA

REF. 31310

Bloc compuesto por 100% emulsión de hígados de pato sin trozos enteros.

FORMATO 200G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 150 DÍAS



MOUSSE DE FOIE GRAS DE PATO MI-CUIT

REF. 31311

Bloc compuesto por 40% emulsión de hígados de pato sin trozos enteros.

FORMATO 200G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 150 DÍAS



TARTINADE DE FOIE GRAS DE PATO Y VINO SAUTERNES

REF. 31734

Mousse elaborada a base de 50% foie gras de pato del sudoeste de Francia, hígado de aves, grasa de pato y perfumado con vino Sauternes. Envasado en lata con doble abertura fácil.

FORMATO 140G. CAJA 20UD
CONSERVACIÓN +15/+18°C
CADUCIDAD 450 DÍAS



JAMÓN DE PATO CURADO

REF. 31312

Pieza entera de jamón de pato curado en bodega durante 21 días. Calidad excepcional.

FORMATO 250G-270G
APROX. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 90 DÍAS



CONFIT DE PATO 4 MUSLOS

REF. 31765

Tradición y origen Sud-Ouest. Muslos de pato, cuidadosamente seleccionados, en confit. Se salan a mano y se cuecen durante largo tiempo a fuego lento en su propia grasa, lo que se conoce como cocción "a la marmitta". Envasados en lata.

FORMATO LATA 4
PIEZAS. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 720 DÍAS





CONFIT DE PATO 10 MUSLOS

Tradición y origen Sud-Ouest. Muslos de pato, cuidadosamente seleccionados, en confit. Se salan a mano y se cuecen durante largo tiempo a fuego lento en su propia grasa, lo que se conoce como cocción “a la marmitta”. Envasados en lata.

REF. 31766

FORMATO LATA 10
PIEZAS. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 720 DÍAS



MAGRET DE PATO

Magret de pato crudo envasado al vacío. Aproximadamente 24 piezas.

REF. 31740

FORMATO 350G-440G
APROX. CAJA 10KG
CONSERVACIÓN -18/-22°C
CADUCIDAD 240 DÍAS



FOIE GRAS DE PATO DESVENADO

Pieza en crudo sin venas congelado IQF (de forma rápida y de manera individual). Procedente de patos de la raza mulard con origen Bulgaria. De color claro y sin defectos visibles.

REF. 31712

FORMATO
500G APROX. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN -18/-22°C
CADUCIDAD 240 DÍAS



FOIE GRAS DE PATO SIN DESVENAR

Especial para restauración sin desvenar.

REF. 31716

FORMATO
600G APROX. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN -18/-22°C
CADUCIDAD 240 DÍAS



FOIE GRAS DE PATO SIN DESVENAR

Especial para restauración sin desvenar. Caja de unas 17 a 20 piezas aprox.

REF. 31742

FORMATO
600G APROX. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN -18/-22°C
CADUCIDAD 240 DÍAS



ESCALOPAS DE FOIE GRAS DE PATO

Escalopas de foie gras de pato crudo y congelado IQF. Calibradas entre 40 y 60 gramos. Bolsa de unas 20 unidades.

REF. 31720

FORMATO
BOLSA 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN -18/-22°C
CADUCIDAD 120 DÍAS



Premium

El foie gras Ferm'Adour posiblemente sea el mejor foie gras del mundo.

La zona de las landas francesas, hoy día indicación geográfica protegida, son el origen de este excepcional Foie Gras. La clave del éxito reside en la pasión con la que criadores y productores realizan su trabajo, elaborando productos de alta gama, recuperando y respetando la tradición.

Los hígados Ferm'Adour tienen un característico color amarillo brillante debido

a la exclusiva alimentación de sus patos, el pienso empleado para alimentarlos es empleado en el sudoeste de Francia desde el siglo XVIII. La cría de los patos, el cebado y el entorno, son fundamentales para obtener la mejor materia prima y poder obtener un producto de cualidades excepcionales en cualquiera de sus variedades.

La textura del foie gras Ferm'Adour es firme y esponjosa, su presencia yuntuosidad lo convierten en producto gourmet.



FOIE GRAS DE PATO ENTERO MI-CUIT CON PIMIENTA ESPELETTE

Tarrina trapezio de foie gras ferm'adour de pato entero mi-cuit con pimienta de Espelette.

FORMATO 500G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 150 DÍAS

REF. 31317



BLOC DE FOIE GRAS DE PATO FERM'ADOUR

Con IGP Sud Ouest y sello Ferm'Adour, bloc de foie gras de pato con un 30% de trozos mi-cuit.

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 120 DÍAS

REF. 31318



HIGOS CON FOIE GRAS DE PATO FERM'ADOUR

Higo de la variedad Cuello de Dama el cual se caracteriza por su textura dulce combinado con el sabor del foie gras Ferm'Adour. Bolsa de unas 6 piezas de 20g. cada una.

FORMATO BOLSA 120G.
APROX. CAJA 5UD
CONSERVACIÓN -18/-22°C
CADUCIDAD 150 DÍAS

REF. 31319



MAKI DE FOIE GRAS DE PATO CON MAGRET

Influenciado por la gastronomía japonesa, son lonchas de jamón ibérico rellenas de foie gras Ferm'adour de pato entero mi-cuit.

FORMATO 125G. CAJA 5UD
CONSERVACIÓN -18/-22°C
CADUCIDAD 150 DÍAS

REF. 31313



FOIE GRAS FERM'ADOUR PREMIUM

Foie gras de pato crudo especial para plancha. De producción limitada, seleccionados y calibrados uno a uno.

FORMATO 500G-600G.
CAJA 3UDS
CONSERVACIÓN -18/-22°C
CADUCIDAD 240 DÍAS

REF. 31314



FOIE GRAS FERM'ADOUR SEGUNDA

Foie gras de pato crudo especial tarrina. De producción limitada, seleccionados y calibrados uno a uno.

FORMATO 500G-600G.
CAJA 3UDS
CONSERVACIÓN -18/-22°C
CADUCIDAD 240 DÍAS

REF. 31315



MAGRET FERM'ADOUR

Pechuga de pato sin hueso, cubierta por una capa de grasa que permite cocinarla en su propio jugo.

FORMATO 380G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN -18/-22°C
CADUCIDAD 240 DÍAS

REF. 31316



Ibéricos



BANDEJA DE IBÉRICOS

Surtido de ibéricos en un práctico y cómodo envase listo para servir, compuesto por: 20g jamón de cebo de campo ibérico, 20g lomo de cerdo de campo ibérico, 30g chorizo ibérico extra, 30g salchichón ibérico extra. Sin aditivos. 100% natural.

REF. 32660

FORMATO 100G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 120 DÍAS



JAMÓN CEBO DE CAMPO IBÉRICO

Bandeja de jamón de cebo de campo, 50% raza ibérica. Sin aditivos, 100% natural. Curación mínima 24 meses.

REF. 32661

FORMATO 90G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 120 DÍAS



SALCHICHÓN IBÉRICO EXTRA

Pieza de salchichón ibérico extra. Sin aditivos. 100% natural.

REF. 32670

FORMATO 1,6KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 290 DÍAS





CHORIZO IBÉRICO EXTRA

Pieza de chorizo ibérico extra. Sin aditivos. 100% natural.

REF. 32671



LOMO CEBO DE CAMPO

Caña de lomo de cebo de campo 50% ibérico. Sin aditivos. 100% natural

REF. 32673



PALETA CEBO DESHUESADA PERA PULIDA

Paleta de cebo que destaca por su jugosidad, sabor y aroma característico. Curación mínima 16 meses, dependiendo del tamaño de la pieza.

REF. 32699



FORMATO 1,6KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 240 DÍAS



FORMATO 1,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 240 DÍAS



FORMATO 2KG-3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 240 DÍAS



JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Jamón 100% ibérico en régimen de montanera, cortado a mano por maestros jamoneros. Curación mínima de 36 meses. Cerdos criados en el valle de los Pedroches, al norte de la provincia de Córdoba.

REF. 32720



PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

Paleta 100% ibérica en régimen de montanera, cortado a mano por maestros jamoneros. Curación mínima de 24 meses. Cerdos criados en el valle de los Pedroches, al norte de la provincia de Córdoba.

REF. 32722



JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Jamón de cerdo ibérico de bellota en régimen de montanera. Curación mínima de 36 meses. Cerdos criados en el valle de los Pedroches, al norte de la provincia de Córdoba.

REF. 32730

FORMATO 80G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



FORMATO 80G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



FORMATO 8KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +15/+18°C
CADUCIDAD 180 DÍAS



PALETA DE BELLOTA DE GUIJUELO DESHUESADA

Paleta de cerdo ibérico de bellota deshuesada. Curación mínima de 18 meses. Sabor delicado y poco fibroso. Cerdos criados en la dehesa de Salamanca.

REF. 32763

FORMATO 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 240 DÍAS



• Charcutería, galantinas, rilletes y patés en croûte



PECHUGA DE PAVO NATURAL A LA PARRILLA

Pechuga asada con su hueso según método tradicional. Una vez asada se le retira el hueso.

REF. 73000



PECHUGA DE PAVO A LA PARRILLA

Pechuga asada a la parrilla con su propio hueso y aromatizada con especias.

REF. 1910



PECHUGA DE PAVO CON ALBARICOQUES Y CIRUELAS

Pechuga asada en su propio jugo, rellena de albaricoques y ciruelas. Formato de media pieza.

REF. 73058

FORMATO 2,4KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 75 DÍAS



FORMATO 2,3KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 45 DÍAS



FORMATO 1,8KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS





PECHUGA DE PAVO CON ESPINACAS

Pechuga asada en su propio jugo rellena de espinacas. Formato de media pieza.

REF. 73059

FORMATO 1,8KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



MUSLOS DE PAVO ASADOS

Muslos deshuesados y precocinados listos para calentar y servir. Bolsa de aproximadamente unas 8 piezas individuales de 180g. cada una.

REF. 31140

FORMATO 1,44KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 25 DÍAS



PAVO CON QUINOA A LA NARANJA

Pavo deshuesado relleno con quinoa y virutas de naranja.

REF. 31895

FORMATO 2,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 50 DÍAS

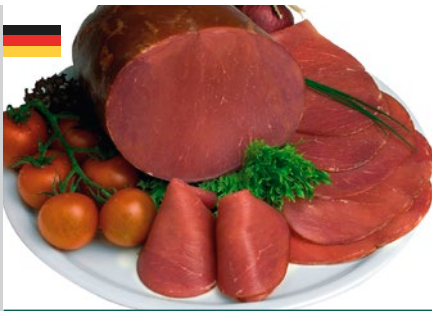
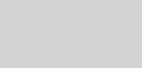


PECHUGA DE PAVO ASADA CON ARROZ INTEGRAL

Pechuga de pavo asada en su propio jugo y rellena de arroz integral con un toque crujiente. Formato de media pieza.

REF. 31896

FORMATO 1,7KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 63 DÍAS



CARPACCIO DE VACUNO

Ideal para cortar finamente y elaborar carpaccios. Formato de media pieza.

REF. 71009

FORMATO 1,8KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 45 DÍAS



PASTRAMI ORIGINAL AMERICANO "NUEVA YORK"

Elaborado de pecho de vacuno, macerado y ahumado lentamente con especias, viene acompañado por una cobertura de diferentes especias que le aportan un gran aroma y sabor.

REF. 72801

FORMATO 2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 45 DÍAS



BRISKET DE TERNERA BLACK ANGUS

Pertenece a la parte del bajo pecho del animal, también denominada "tapa", esta cocinada y ahumada con tomate y especias. La calidad de la carne de la raza Black angus es muy bien conocida a nivel mundial.

REF. 40607

FORMATO 1,8KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



CHAPATA DE SALCHICHÓN CON COBERTURA DE PIMIENTA VERDE

Salchichón de calidad extra con cobertura de pimienta verde, elaborado siguiendo las recetas tradicionales hasta el punto óptimo de curación. Tripa comestible de cerdo. Original forma de chapata.

REF. 4018

FORMATO 2,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 126 DÍAS



CHAPATA DE SALCHICHÓN CON COBERTURA DE NUECES

Salchichón de calidad extra con cobertura de nueces, elaborado siguiendo las recetas tradicionales hasta el punto óptimo de curación. Tripa comestible de cerdo. Original forma de chapata.

REF. 4020

FORMATO 2,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 84 DÍAS





LOMO DE CERDO RELLENO A LAS FINAS HIERBAS

REF. 31893

Lomo de cerdo macerado y cocido lentamente, tiene una delicada cobertura de finas hierbas.

FORMATO 2,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 50 DÍAS



POLLO ASADO CON TRUFA

REF. 31894

Pollo asado lentamente relleno de pavo y extracto de trufa, con adornos de trufa en su exterior.

FORMATO 4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 50 DÍAS



PULARDA ASADA CON RELLENO DE SETAS

REF. 29030

Producto Artesano

Gallina Poularda asada al horno y rellena de carne de pollo (66%), cerdo (20%) y setas (10%). Producto de calidad superior.

FORMATO 3,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 25 DÍAS



PINTADA ASADA RELLENA DE CERDO, UVAS Y TRUFA

REF. 31982

Producto Artesano

Gallina pintada deshuesada a mano y rellena de carne de cerdo, uvas y trufa. Producto de calidad superior.

FORMATO 3,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS



PATO ASADO AL CURAÇAO

REF. 31983

Producto Artesano

Pato asado al horno, deshuesado a mano y relleno de carne de pato, cerdo con trocitos de naranja y perfumado con licor de naranja.

FORMATO 3,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS



COCHINILLO ASADO

REF. 31986

Producto Artesano

Auténtica carne de cochinillo asada con relleno de cerdo, trufas, pistachos y perfumado con champagne.

FORMATO 4,7KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS



OCA ASADA RELLENA

REF. 31992

Producto Artesano

Oca asada deshuesada a mano y rellena a base de carne de oca, cerdo y aderezada con licor de aguardiente.

FORMATO 5,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS



GALANTINA PRECIOSA

REF. 32230

Relleno a base de carne de pavo, cerdo, hígados de aves, pistachos, pasas y coñac. En el centro del relleno, un medallón de foie gras de pato (34%). Decorada con pistachos, pasas y trocitos de naranja.

FORMATO 2,9KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 15 DÍAS



GALANTINA DE PATO Y FOIE GRAS

REF. 32235

Relleno a base de carne de pato y setas de la variedad trompetas de la muerte, está aromatizada con vino dulce Monbazillac. En el centro del relleno, un medallón de foie gras de pato (34%).

FORMATO 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 15 DÍAS



PATÉ DE CERDO DE LA ABADÍA DE OUDENBURG.

Está enriquecido con trocitos de jamón Ganda original de Bélgica y posee una cobertura de curry que le aportan un gran aroma y sabor.

REF. 31351

FORMATO 1,7KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 28 DÍAS



RILLETES DE PATO

Elaborada con carne de pato (71%), carne de aves y especias.

REF. 29100

FORMATO 1,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 28 DÍAS



TORTA PATÉ DE CERDO RELLENA

Hojaldre relleno de paté de cerdo de picado grueso mezclado con confit de cebollas y albaricoques.

REF. 31175

FORMATO 1,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 28 DÍAS



PATÉ DE CERDO EN CROÛTE

Paté de cerdo de picado grueso elaborado con carne de pato (14%), cerdo y pava, marinado con vino blanco y especias. Tiene en el centro una capa de mousse de hígado de pato con cobertura de pistachos, todo envuelto en hojaldre y decorado con almedras laminadas, pasas y gelatina.

REF. 32284

FORMATO 2,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 16 DÍAS



Mousses, patés y confits



PATÉ CAMPAÑA CON CASTAÑAS

Picado grueso

Paté de cerdo con trocitos de castañas en su interior, presentado en tarrina tradicional de cerámica.

REF. 32415

FORMATO 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



MOUSSE DE AVES CON CASTAÑAS

Fina mousse de aves con 6% de hígado magro de pato y trocitos de castañas, cubierta con una capa de grasa amarilla.

REF. 32418

FORMATO 1,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



MOUSSE DE PATO CON PERAS Y OPORTO

Fina mousse de pato con 35% de hígado magro de pato, peras 15% y Oporto.

REF. 29129

FORMATO 1,8KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 24 DÍAS



MOUSSE DE PATO

Tarrina de mousse compuesta de 30% de foie magro de pato.

REF. 32412

FORMATO 1,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



MOUSSE DE AVES TRES SABORES

Composición en trapezio de mousse de oca, pato al Oporto y Périgord con champiñones silvestres.

REF. 32430

FORMATO 1,6KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



PATÉ FORESTIER

Picado fino

Tarrina elaborada a base de hígado de aves y cerdo, con trocitos de setas del bosque.

REF. 32400

FORMATO 1,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



PATÉ CAMPAÑA À L'ANCIENNE

Picado grueso

Elaborado a base de carne y grasa de cerdo, hígado de cerdo, leche, cebolla, huevo, harina y especias.

REF. 32309

FORMATO 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 23 DÍAS



MOUSSE DE PATO

Fina mousse elaborada con 30% de foie magro de pato.

REF. 32475

FORMATO 1,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



MOUSSE DE PATO CON PIMIENTA NEGRA

Fina mousse elaborada con 30% de foie magro de pato aderezada con vino de Oporto y una cobertura de pimienta negra.

REF. 32416

FORMATO 1,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



PATÉ FORESTIER

Picado fino

Con forma cilíndrica sobre plato, paté fino elaborado a base de hígado magro de pato con trocitos de hígado, champiñones y setas.

REF. 32472

FORMATO 2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



MOUSSE DE PÉRIGORD TRUFADA

Presentación en tarrina de cerámica, mousse elaborada a base de hígado magro de pato con 1% de trufa y trozos de setas del bosque.

REF. 32440

FORMATO 1,4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



PATÉ DE CERDO CON MIEL

Picado fino

Tarrina de cerámica con forma de estrella elaborada a base de hígado de cerdo, con un toque de miel y especias.

REF. 31122

FORMATO 3,6KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS



PATÉ DE LA ABADÍA DE OUDENBOURG

Picado grueso
Tarrina de paté fermier, producido en la Abadía de Oudenbourg, Bélgica, está elaborado a base de cerdo. Premiado nacional e internacionalmente por su sabor y calidad.

FORMATO 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS

REF. 29106



PATÉ DE PATO, CAVA Y TRUFA

Picado fino
Tarrina elaborada a base de hígado fresco de pato y carne de cerdo, trufa negra y aromatizado con cava.

FORMATO 1,7KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS

REF. 31356



PATÉ DE CERDO CON TROMPETAS DE LA MUERTE Y QUESO PARMESANO

Picado fino
Aderezado con licor Cassis de grosella negra y presentado en paella wok de aluminio.

FORMATO 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS

REF. 29103



PATÉ DE CERDO CON NARANJA, GRAND MARNIER Y MANDARINA

Picado fino
Aderezado con licor Grand Marnier viene presentado en paella wok de aluminio.

FORMATO 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS

REF. 31172



PATÉ DE CERDO CON NARANJA, GRAND MARNIER Y MANDARINA

Picado fino
Aderezado con licor Grand Marnier pieza rectangular sobre bandeja.

FORMATO 2,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS

REF. 31361



PATÉ DE CERDO CON BRIE, NUECES, MIEL Y OPORTO

Picado grueso

FORMATO 2,6KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS

REF. 31359



PATÉ DE CERDO CON JAMÓN SERRANO Y MELÓN

Picado fino

FORMATO 2,6KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS

REF. 31357



PATÉ DE PAVO CON CASTAÑAS Y AVELLANAS

Picado fino

FORMATO 2,6KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS

REF. 31362



PATÉ DE JABATO

Picado grueso

FORMATO 2,6KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS

REF. 31363





PATÉ DE AVE Y CERDO CON TRUFA Y ARÁNDANOS

Picado fino

Paté cremoso en forma de lingote elaborado con paté de trufa y una capa central de paté cremoso de arándanos rojos. Estas dos capas de patés están separadas por una gelatina de arándanos.

FORMATO 500G. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 28 DÍAS

REF. 31354



SURTIDO DE CUÑAS DE PATÉS

Picado fino

Bandeja de 24 cuñas de patés de cerdo de 100g. cada una, envasadas individualmente. Hay 3 sabores diferentes: cebolla, albaricoque, Roquefort y peras, Grand Marnier y mandarinas.

FORMATO 2,4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS

REF. 29119



PATÉ DE CERDO CON PERAS

Picado grueso

Presentado en una tarrina de cerámica azul con tapa elaborada en Soufflenheim, ciudad francesa de la región de Alsacia reconocida por su tradición alfarera.

FORMATO 5,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 21 DÍAS

REF. 31990



PATÉ DE CERDO CON MANZANA Y AMARETTO

Picado fino

Paté cremoso de sabor ligero y dulce. Presentado en tarrina blanca de cerámica.

FORMATO 2,9KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 21 DÍAS

REF. 31950



PATÉ DE CERDO CON ARÁNDANOS ROJOS Y CAMEMBERT

Picado fino

Presentado en un divertido bol de cerámica decorado con motivos navideños.

FORMATO 2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 21 DÍAS

REF. 31612



PATÉ MEDITERRÁNEO

Picado grueso

Elaborado a base de carne de cerdo preparado con verduras mediterráneas, como calabacín, berenjena, tomates y especias. Presentado en paella wok de aluminio.

FORMATO 1,8KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 28 DÍAS

REF. 31616



MOUSSE DE PATO CON CHAMPAGNE

Mousse de pato decorada con grasa de pato amarilla y presentada en tarrina de cerámica en forma de botella de champagne.

FORMATO 1,8KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS

REF. 31644



SURTIDO MINI PATÉS DE NAVIDAD

Bandeja de 6 patés de 25g lista para servir. Son 3 sabores diferentes: cerdo con almendras, mousse de pato con champagne y paté de cerdo con arándanos.

FORMATO 150G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 28 DÍAS

REF. 31659



MOUSSE DE PATO

Loncha cilíndrica de fina mousse de pato elaborada con hígado magro de pato y envuelta de grasa amarilla.

FORMATO 100G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS

REF. 31620





MOUSSE DE PATO
CON PIMIENTA NEGRA

Loncha cilíndrica de fina mousse de pato elaborada con hígado magro de pato y envuelta de pimienta negra.

REF. 31621

FORMATO 100G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



MOUSSE DE PATO
CON PIMIENTA VERDE

Loncha cilíndrica de fina mousse de pato elaborada con hígado magro de pato y envuelta de pimienta verde.

REF. 31622

FORMATO 100G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



MOUSSE DE PATO
A LAS FINAS HIERBAS

Loncha cilíndrica de fina mousse de pato elaborada con hígado magro de pato y envuelta de finas hierbas.

REF. 31623

FORMATO 100G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



DUO DE MOUSSE DE PATO
C/PIMIENTA NEGRA
Y FINAS HIERBAS

Lonchas cilíndricas de mousse de pato con pimienta negra y mousse de pato con finas hierbas de 80g. cada una. Presentado en un precioso pack con motivos navideños con un cuchillo para untar el paté.

REF. 31652

FORMATO 160G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



DUO DE MOUSSE DE PATO
C/CHAMPAGNE Y PIMIENTA VERDE

Lonchas cilíndricas de mousse de pato con pimienta verde y mousse de pato con champagne de 80g. cada una. Presentado en un precioso pack con motivos navideños con un cuchillo para untar el paté.

REF. 31653

FORMATO 160G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



GELATO DI FOIE CON
COBERTURA DE KIWÍ

Estuche de dos mousse de pato con cobertura de gelatina de kiwi de 90g. cada uno.

REF. 31656

FORMATO 180G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



GELATO DI FOIE CON
COBERTURA DE TRUFA

Estuche de dos mousse de pato con cobertura de gelatina de trufa de 90g. cada uno.

REF. 31657

FORMATO 180G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



GELATO DI FOIE C/COBERTURA
GROSELLA NEGRA

Estuche de dos mousse de pato con cobertura de gelatina de grosella negra de 90g. cada uno.

REF. 31658

FORMATO 180G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



PATÉ DE CERDO Y VENADO

Picado grueso
Elaborado con ciruelas y brandy.
Formato pequeño en forma de tunel.

REF. 31599

FORMATO 280G. CAJA 7UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 28 DÍAS





PATÉ DE CERDO Y JABALÍ

Picado grueso

Elaborado con miel y pasas.
Formato pequeño en forma de tunel.

REF. 31619

FORMATO 280G. CAJA 7UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 28 DÍAS

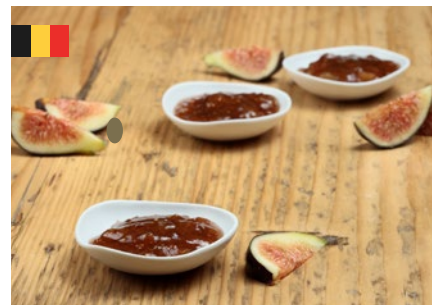


CHUTNEY DE PIMIENTO DULCE

Salsa elaborada con la variedad de pimiento africano Peppadew de sabor dulce y un ligero toque picante.

REF. 3225

FORMATO 150G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 150 DÍAS



CONFIT FRESCO DE HIGOS

Confitura fresca de higos (41,62%).

REF. 31195

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



CONFIT FRESCO DE MANZANA, PERA Y CANELA

Confitura fresca de manzana (26%), pera (20%) y canela.

REF. 31208

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



CONFIT FRESCO DE CEBOLLA

Confitura fresca de cebollas frescas (45,9%) aderezada con uvas pasas.

REF. 31197

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



CONFIT DE TOMATES

Confitura fresca de tomate (43,79%).

REF. 31198

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



CONFIT DE MANGO Y JENGIBRE

Confitura fresca de mango con un suave toque de jengibre.

REF. 31202

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



CONFIT FRESCO DE FRUTAS DEL BOSQUE

Confitura fresca de frutas del bosque (fresas, arándanos y moras) con vinagre de jerez (4%).

REF. 29013

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS





Quesos



QUESO FRESCO DE CABRA CON MIEL Y SEMILLAS DE CALABAZA

40% M.G./E.S. Queso fresco elaborado con leche de cabra mezclado con miel y recubierto con semillas de calabaza que le aportan un sabor dulce.

REF. 3268

FORMATO 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 17 DÍAS



QUESO FRESCO DE CABRA CON MIEL Y ARÁNDANOS ROJOS

40% M.G./E.S. Queso fresco elaborado con leche de cabra mezclado con miel y recubierto con arándanos rojos que le aportan un sabor dulce.

REF. 3269

FORMATO 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 17 DÍAS



QUESO FRESCO CON CEBOLLINO

24% M.G./E.S. Preparado de queso fresco de vaca pasteurizado con trocitos de cebollinos frescos y crujientes. Un Sabor muy natural y refrescante.

REF. 39150

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 15 DÍAS





QUESO FRESCO CON PIMIENTO ROJO DULCE

24% M.G./E.S. Preparado de queso fresco de vaca pasteurizado con trocitos de pimientos rojos frescos y crujientes. Un Sabor muy natural y refrescante.

REF. 39168

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 15 DÍAS



TÊTE DE MOINE EN TULIPAS

50% M.G./E.S. CURADO 2,5 MESES. Queso de vaca elaborado con leche cruda en un cómodo envase listo para consumir. Un queso con denominación de origen protegida de Suiza, 75 días de curación, de pasta semidura, textura suave y sabor intenso.

REF. 40421

FORMATO 100G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 50 DÍAS



CAHILL'S: CHEDDAR IRLANDÉS CON CERVEZA NEGRA IRLANDESA

48% M.G./E.S. VIEJO 6 MESES. Queso cheddar viejo irlandés de 6 meses de curación, aromatizado con cerveza negra irlandesa. Su pasta es semidura formando pequeños y originales cubos, su textura es suave y su sabor es intenso. Está recubierto de cera negra.

REF. 40166

FORMATO 2,27KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



QUESO AZUL STILTON

56% M.G./E.S. SEMICURADO 2 MESES. Queso azul madurado en cuevas durante 2 meses, con denominación de origen protegida de Reino Unido, su pasta es semidura, su textura es cremosa y su sabor intenso con notas a frutos secos.

REF. 39632

FORMATO 4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



QUESO CHEDDAR CON PIMIENTA NEGRA

52% M.G./E.S. CURADO 4 MESES. Queso cheddar con pimienta negra picada, curación durante 4 meses. Es un queso de pasta semidura y textura suave con un sabor equilibrado a queso y pimienta negra.

REF. 40573

FORMATO 3,4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 120 DÍAS



QUESO WENSLEYDALE CON ARÁNDANOS ROJOS

Producto Artesano

44% M.G./E.S. SEMICURADO 1 MESES. Queso de vaca cremoso con trocitos de arándanos rojos. Es una receta inglesa con indicación geográfica protegida del condado de Yorkshire al norte de Reino Unido. Es un queso de 4 semanas de curación de pasta semitierna, textura flexible y sabor suave, dulce y afrutado.

REF. 40580

FORMATO 1,25KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 90 DÍAS



QUESO WENSLEYDALE CON ARÁNDANOS ROJOS

Producto Artesano

44% M.G./E.S. SEMICURADO 1 MES. Queso de vaca cremoso con trocitos de arándanos rojos. Es una receta inglesa con indicación geográfica protegida del condado de Yorkshire al norte de Reino Unido. Es un queso de 4 semanas de curación de pasta semitierna, textura flexible y sabor suave, dulce y afrutado.

REF. 40583

FORMATO 150G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 90 DÍAS



QUESO WENSLEYDALE CON MANGO Y JENGIBRE

Producto Artesano

33% M.G./E.S. SEMICURADO 1 MES. Queso de vaca cremoso con trocitos de mango y jengibre. Es una receta inglesa con indicación geográfica protegida del condado de Yorkshire al norte de Reino Unido. Es un queso de 4 semanas de curación de pasta semitierna, textura flexible y sabor suave, dulce y afrutado.

REF. 40581

FORMATO 1,25KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 90 DÍAS



QUESO WENSLEYDALE CON MANGO Y JENGIBRE

Producto Artesano

33% M.G./E.S. SEMICURADO 1 MES. Queso de vaca cremoso con trocitos de mango y jengibre. Es una receta inglesa con indicación geográfica protegida del condado de Yorkshire al norte de Reino Unido. Es un queso de 4 semanas de curación de pasta semitierna, textura flexible y sabor suave, dulce y afrutado.

REF. 40584

FORMATO 150G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 90 DÍAS





QUESO WENSLEYDALE CON PIÑA

Producto Artesano

42% M.G./E.S. SEMICURADO 1 MES. Queso de vaca cremoso con trocitos de piña. Es una receta inglesa con indicación geográfica protegida del condado de Yorkshire al norte de Reino Unido. Es un queso de 4 semanas de curación de pasta semitierna, textura flexible y sabor suave, dulce y afrutado.

REF. 40582

FORMATO 1,25KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 90 DÍAS



QUESO PRIMA DONNA

Producto Artesano

42% M.G./E.S. CURADO. Queso holandés galardonado en diferentes ocasiones como mejor queso Holandés. Es un queso curado con pasta dura y textura firme y rugosa, sabor intenso ligeramente picante, recuerda al sabor fuerte de un parmesano. Formato 1/4 de pieza.

REF. 30316

FORMATO 2,78KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



QUESO LANDANA BIO

50% M.G./E.S. AÑEJO 10 MESES. Queso elaborado con leche de vacas holandesas que han pastado al aire libre, no incorpora colorantes, conservantes o aromas. De textura cremosa y sabor intenso, ligeramente picante. Formato 1/2 pieza.

REF. 30317

FORMATO 5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



QUESO GOUDA JERSEY

50% M.G./E.S. AÑEJO 8-10 MESES. Queso gouda elaborado con leche de vaca raza 100% Jersey holandesa. Pasta semidura, textura firme y cremosa y sabor suave.

REF. 30312

FORMATO 250G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



QUESO GOUDA CON PESTO VERDE

50% M.G./E.S. SEMICURADO 1,5 MESES. Queso gouda elaborado con leche de vaca, albahaca y ajo. Su apariencia es llamativa de un color verde intenso. Curación de 45 días en estantes de madera. Su pasta es semidura y su textura es firme, de sabor y aroma intensos.

REF. 30303

FORMATO 4,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



QUESO GOUDA CON WASABI

50% M.G./E.S. SEMICURADO 1,5 MESES. Queso gouda elaborado con leche de vaca infundada con wasabi, su apariencia es verde pálido. Curación de 45 días en estantes de madera. Su pasta es semidura y su textura es firme, sabor suave y cremoso.

REF. 30304

FORMATO 4,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



QUESO GOUDA CON PESTO ROJO

50% M.G./E.S. SEMICURADO 1,5 MESES. Queso gouda elaborado con leche de vaca y una mezcla de hierbas de pesto rojo, ajo, aceitunas y tomate, su apariencia es rojo intenso. Curación de 45 días en estantes de madera. Su pasta es semidura y su textura es firme, sabor intenso.

REF. 30308

FORMATO 4,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



QUESO GOUDA CON SEMILLAS DE CALABAZA

50% M.G./E.S. SEMICURADO 1,5 MESES. Queso gouda elaborado con leche de vaca, semillas de calabaza, ajo y un toque de jengibre, su apariencia es llamativa de un color naranja intenso. Curación de 45 días en estantes de madera su pasta es semidura y su textura es firme, sabor y aroma intensos.

REF. 30319

FORMATO 4,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



QUESO GOUDA DE CABRA

50% M.G./E.S. SEMICURADO 1,5 MESES. Queso gouda elaborado con leche de cabra. Curación de 45 días en estantes de madera. Su pasta es semidura y su textura firme, de sabor suave.

REF. 30309

FORMATO 4,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS





QUESO AZUL DE CABRA

50% M.G./E.S. SEMICURADO 1,5 MESES. Queso azul de cabra de mes y medio de curación en estantes de madera. Su pasta es semidura, textura y sabor suaves.

REF. 30310

FORMATO 3,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



QUESO DE CABRA CON TRUFA

50% M.G./E.S. SEMICURADO 1,5 MESES. Queso elaborado con leche de cabra y trocitos de auténtica trufa negra. Su curación es de mes y medio en estantes de madera. La pasta de este queso es semidura con una textura y sabor suaves.

REF. 30318

FORMATO 4,7KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



QUESO CON CHAMPIÑONES Y CASTAÑAS

50% M.G./E.S. SEMICURADO 1,5 MESES. Queso elaborado con leche de vacas de rebaño propio, el queso mantiene la misma receta desde 1985. Incorpora trocitos de champiñones, castañas y cebollino en su interior. La corteza, que no es comestible, está recubierta por una capa decorativa con trocitos de champiñones, castañas y cebollino.

REF. 30306

FORMATO 4,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



QUESO DE CABRA CON MIEL Y TOMILLO

50% M.G./E.S. SEMICURADO 1,5 MESES. Queso elaborado con leche de vacas de rebaño propio. Es una receta de 1985 a la que se le añade a la leche miel y tomillo. La corteza que no es comestible, esta recubierta por una capa decorativa con pétalos de flor silvestre azul muy llamativa y tomillo.

REF. 30305

FORMATO 4,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS



QUESO DE CABRA CON MIEL

50% M.G./E.S. CURADO 5 MESES. Es un queso elaborado con leche de cabra curado durante mínimo 5 meses, al que se le añade miel al cuajo para darle su sabor dulce y característico. Su pasta es semidura, de textura suave y sabor dulce. Formato de media pieza.

REF. 30320

FORMATO 5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 31 DÍAS



QUESO GRAN CRU DE CABRA

50% M.G./E.S. AÑEJO 10-12 MESES. Queso de cabra madurado durante unas 45-52 semanas. Su pasta es dura y la textura es granulada, posee un sabor intenso y fuerte. Galardonado como mejor queso del mundo en 2006 en Reino Unido en el concurso de Nantwich.

REF. 39878

FORMATO 4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 75 DÍAS



RULO DE QUESO FRESCO DE CABRA CON MIEL

35% M.G./E.S. Está elaborado con leche de cabra holandesa 100%. Delicado y dulce sabor a miel.

REF. 39867

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



BOLITAS DE QUESO FRESCO DE CABRA

50% M.G./E.S. A diferencia de lo que pueda parecer, las bolitas no se pegan entre ellas por lo que son muy prácticas de manipular. Es una presentación muy cómoda y original para elaborar platos con queso de cabra de una manera diferente y creativa. Su sabor es fresco y ligero a leche de cabra natural.

REF. 40801

FORMATO 500G. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



BOLITAS DE QUESO FRESCO DE CABRA CON MIEL

50% M.G./E.S. A diferencia de lo que pueda parecer, las bolitas no se pegan entre ellas por lo que son muy prácticas de manipular. Es una presentación muy cómoda y original para elaborar platos con queso de cabra de una manera diferente y creativa. Su sabor es fresco a leche de cabra y miel.

REF. 40802

FORMATO 500G. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS





QUESO BRIE DE CABRA

50% M.G./E.S. TIERNO. Queso holandés elaborado siguiendo métodos tradicionales. La leche empleada es de gran calidad, el ganado pasta al aire libre y la grasa natural de la leche y las proteínas le aportan a este queso un gran sabor suave y cremoso.

REF. 40800

FORMATO 1,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 35 DÍAS



QUESO BRIE DE CABRA

50% M.G./E.S. TIERNO. Queso holandés elaborado siguiendo métodos tradicionales. La leche empleada es de gran calidad, el ganado pasta al aire libre y la grasa natural de la leche y las proteínas le aportan a este queso un gran sabor suave y cremoso.

REF. 40807

FORMATO 150G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 35 DÍAS



QUESO BRIE DE CABRA CON FENEGRECO

50% M.G./E.S. TIERNO. Queso elaborado con métodos tradicionales, de sabor cremoso dadas las proteínas y grasas que le aportan la leche. El fenogreco es una variedad de legumbre de uso culinario diferente según la cultura, tiene un sabor muy parecido a la nuez.

REF. 40808

FORMATO 150G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



MINI MEDALLONES DE QUESO FRESCO DE CABRA

50% M.G./E.S. Queso fresco en un cómodo envase. Dos estuches individuales y divisibles con 9 medallones de 7 gramos y 27 mm de calibre cada uno.

REF. 40806

FORMATO 126G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 50 DÍAS



QUESO PASSENDALE

Producto Artesano

50% M.G./E.S. SEMICURADO 1,5 MESES. Queso artesano, especialidad belga de 4-5 semanas de curación, pasta semidura, textura mantecosa y sabor fuerte.

REF. 29042

FORMATO 4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 26 DÍAS



QUESO PASSENDALE LIGHT

Producto Artesano

30% M.G./E.S. SEMICURADO 1,5 MESES. Queso artesano, especialidad belga de 4-5 semanas de curación, pasta semidura, textura mantecosa y sabor fuerte.

REF. 31108

FORMATO 2,8KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 25 DÍAS



QUESO FRESCO CROTTIN DE CABRA CON PAPAYA

45% M.G./E.S. Pequeños cilindros de queso crottin de cabra, elaborados con leche de cabra de raza alpina, estos son envueltos con fruta de papaya. Sabor suave, fresco, dulce y cremoso.

REF. 40830

FORMATO 100G. CAJA 3UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 35 DÍAS



QUESO FRESCO CROTTIN DE CABRA CON HIGOS

45% M.G./E.S. Pequeños cilindros de queso crottin de cabra elaborados con leche de cabra de raza alpina, estos son envueltos con trocitos de higos. Sabor suave, fresco, dulce y cremoso.

REF. 40831

FORMATO 100G. CAJA 3UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 35 DÍAS



QUESO FRESCO CROTTIN DE CABRA CON FRUTOS DEL BOSQUE Y PIMIENTA

45% M.G./E.S. Pequeños cilindros de queso crottin de cabra elaborados con leche de cabra de raza alpina, envueltos en una capa fina de frutos del bosque pimentados. Sabor dulce y ligeramente picante.

REF. 40832

FORMATO 100G. CAJA 3UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 35 DÍAS





QUESO FRESCO DE CABRA CON CÍTRICOS PIMENTADOS

45% M.G./E.S. Pequeños cilindros de queso crottin de cabra elaborados con leche de cabra de raza alpina, envueltos en una capa fina de frutos cítricos y pimienta. Sabor fresco y dulce con un toque ácido y ligeramente picante.

FORMATO 100G. CAJA 3UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 35 DÍAS

REF. 40833



MINI CORAZONES DE QUESO FRESCO DE CABRA CON FRUTOS ROJOS Y CÍTRICOS PIMENTADOS

45% M.G./E.S. Pequeños corazones de queso de cabra presentados en una bandeja de madera, son 2 piezas de 45g cada una. Están recubiertas con una fina capa de frutos del bosque pimentados y frutos cítricos pimentados, dos sabores frescos y dulces pero con un toque picante.

FORMATO 90G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 17 DÍAS

REF. 40836



MINI CORAZONES DE QUESO FRESCO DE CABRA NATURAL Y CON CENIZA

45% M.G./E.S. Pequeños corazones de queso de cabra presentados en una bandeja de madera. Son 2 piezas de 45g cada una. Una pieza es natural y la otra tiene una fina cobertura de ceniza. Sabores naturales y frescos.

FORMATO 90G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 17 DÍAS

REF. 40837



QUESO FRESCO CON ARÁNDANOS

45% M.G./E.S. Pieza cilíndrica de queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, mezclada con arándanos rojos. Sabor fresco y dulce.

FORMATO 100G. CAJA 3UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 35 DÍAS

REF. 40834



QUESO FRESCO CON SPECULOOS

45% M.G./E.S. Pieza cilíndrica de queso elaborado con leche de vaca pasteurizada, mezclada con trocitos crujientes de speculoos, galleta típica navideña muy tradicional en Bélgica y Holanda, también en otros países como Alemania y Flandes. Se elabora con mantequilla, especias, azúcar moreno y harina.

FORMATO 100G. CAJA 3UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 35 DÍAS

REF. 40835



QUESO BETHMALE GRAN CRU

53% M.G./E.S. CURADO 3 MESES Elaborado con leche cruda de vacas de raza Pie Rouge Montbelliarde. Tiene una curación de 3 meses. Su pasta es semidura, textura cremosa y sabor suave pero intenso. Queso tradicional de Pirineos.

FORMATO 4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 50 DÍAS

REF. 40124



QUESO DE OVEJA RONDIN

55% M.G./E.S. CURADO 3 MESES. Queso de oveja procedente de la región de midi-Pyrénées con una curación de 3 meses, su pasta es semidura, su textura es cremosa y su sabor fuerte e intenso típico de los quesos de oveja.

FORMATO 800G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 35 DÍAS

REF. 40079



QUESO AZUL DE AUVERGNE

52% M.G./E.S. CURADO. Queso con denominación de origen protegida de Auvernia en Francia. Es un queso de pasta prensada cruda, textura cremosa y sabor ligeramente picante.

FORMATO 2,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS

REF. 39463



QUESO BRIE AZUL

69% M.G./E.S. TIERNO. Queso de pasta blanda, textura cremosa y fundente, sabor suave.

FORMATO 1,8KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS

REF. 39464



DUO DE BRIE CON VIRUTAS DE TRUFAS

62% M.G./E.S. TIERNO. Queso brie de vaca con una capa de relleno de queso fresco triple crema y otra capa con un 3% de virutas de trufa. Pasta blanda, textura cremosa y sabor suave.

FORMATO 1,250KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 18 DÍAS



DUO DE BRIE CON ARÁNDANOS ROJOS

62% M.G./E.S. TIERNO. Queso brie de vaca con una capa de relleno de queso fresco triple crema y otra capa con crema de arándanos rojos. Pasta blanda, textura cremosa y sabor suave.

FORMATO 1,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 20 DÍAS



QUESO BRIE DE MEAUX

45% M.G./E.S. SEMICURADO 2 MESES. Queso brie con denominación de origen protegida de Meaux, está elaborado con leche cruda de vaca. Ha sido galardonado en no pocas ocasiones en los últimos años. Curación de 4-8 semanas, su pasta es blanda y su sabor recuerda a las avellanas.

FORMATO 3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 26 DÍAS



QUESO BRIE DE MEAUX

45% M.G./E.S. SEMICURADO 2 MESES. Queso brie con denominación de origen protegida de Meaux, está elaborado con leche cruda de vaca. Ha sido galardonado en no pocas ocasiones en los últimos años. Curación de 4-8 semanas, su pasta es blanda y su sabor recuerda a las avellanas.

FORMATO 170G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 18 DÍAS



QUESO CAMEMBERT CREMIERE

45% M.G./E.S. TIERNO. Queso Camembert de pasta blanda y corteza de moho blanco. Procedente de la Bretaña francesa.

FORMATO 250G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



CROCK NOIX

58% M.G./E.S. Queso fondant de leche de vaca relleno de nueces y avellanas picadas. Pasta blanda, textura cremosa y sabor a nueces.

FORMATO 150G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 21 DÍAS



QUESO LE BRIQUE DE OVEJA

45% M.G./E.S. TIERNO. Queso de oveja de pasta blanda y corteza natural enmohecida, presentado sobre base de madera. Su forma es rectangular lo que facilita la maduración homogénea del queso, de ahí que se le denomine comunmente como le Brique, que significa ladrillo.

FORMATO 200G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 26 DÍAS



QUESO CHÈVREFOUR

45% M.G./E.S. TIERNO. Queso muy tierno con sabor a mantequilla y avellanas. Se calienta en el horno durante 10 min., se consume caliente y con cuchara en el mismo envase de madera en el que viene presentado.

FORMATO 120G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 20 DÍAS



QUESO DE VACA CUADRADO

45% M.G./E.S. CURADO 2 MESES. Queso con 2 meses de curación, pasta semidura, textura mantecosa y sabor suave. Se presenta envuelto en papel y con forma cuadrada.

FORMATO 1,1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 120 DÍAS



QUESO CON PIMENTÓN Y AJO

45% M.G./E.S. SEMICURADO 1 MES. Queso elaborado con leche entera de vaca siguiendo receta tradicional portuguesa, posee un mes de curación. Tiene la pasta semidura y una textura mantecosa, su olor y sabor son suaves. Se presenta en medias piezas y tiene una cobertura de pimentón y ajo.

REF. 40341

FORMATO 500G. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 120 DÍAS



SURTIDO DE 4 QUESOS CON ESPECIES

52% M.G./E.S. SEMICURADO 1 MES. Estuche de 4 quesos de 50g cada uno de diferentes sabores: natural, orégano y cebolla, pimienta y ajo, piri-piri. 1 mes de curación.

REF. 40342

FORMATO 200G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 110 DÍAS



SURTIDO DE 4 QUESOS CON TRUFAS

52% M.G./E.S. SEMICURADO 1 MES. Estuche de 4 quesos de 50g cada uno de diferentes sabores: manzana y cereza, mezcla de frutas, naranja, cereza. 1 mes de curación.

REF. 40345

FORMATO 200G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 110 DÍAS



QUESO DE CABRA MADURADO

Producto Artesano

45% M.G./E.S. SEMICURADO 3 MESES. Queso elaborado con leche fresca de cabra pasteurizada de ganaderías de la sierra de Guadarrama de 3 meses de curación. Su pasta es prensada y su textura es tradicional de queso de pastor, con pequeños y abundantes agujeros, su sabor es suave. Corteza natural.

REF. 39589

FORMATO 2,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 120 DÍAS



QUESO DE CABRA CON TRUFA NEGRA

Producto Artesano

45% M.G./E.S. TIERNO 15 DÍAS. Queso elaborado con leche fresca de cabra de ganaderías de la sierra de Guadarrama de corteza enmohecida y 15 días de curación, con una capa de trufa negra de invierno en el centro. Pasta blanda, textura cremosa y sabor suave.

REF. 39591

FORMATO 400G. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



QUESO ARTESANO PURO DE OVEJA

Producto Artesano

50% M.G./E.S. CURADO 8 MESES. Queso artesano elaborado con leche cruda de oveja en la finca de los cerillos en Ciudad Real, tiene entre 4 y 8 meses de curación. Pasta dura, textura firme y rugosa y su sabor es fuerte.

REF. 9320

FORMATO 2,8KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 360 DÍAS



QUESO ARTESANO PURO DE OVEJA

Producto Artesano

50% M.G./E.S. AÑEJO 10 MESES. Queso artesano elaborado con leche cruda de oveja en la finca de los cerillos en Ciudad Real, tiene 10-12 meses de curación. Pasta dura, textura firme y rugosa y su sabor es fuerte.

REF. 9321

FORMATO 1,3KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 360 DÍAS



QUESO DE CABRA MADURADO

Producto Artesano

45% M.G./E.S. CURADO 6 MESES. Queso artesano elaborado en Almería con leche cruda de cabras de la raza murciano granadina. Curado durante 6 meses. Su pasta es semidura, de textura firme y sabor intenso con toques picantes.

REF. 40275

FORMATO 450G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 240 DÍAS



QUESO DE CABRA CON ROMERO

Producto Artesano

45% M.G./E.S. SEMICURADO 1 MES. Queso artesano elaborado en Almería con leche cruda de cabras de la raza murciano granadina. Curado durante 1 mes, es un queso de pasta y textura cremosa y tierna. Está recubierto con una capa de romero que le aporta un aroma penetrante. Su sabor es suave e intenso con un toque picante.

REF. 40277

FORMATO 450G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 240 DÍAS



QUESO DE CABRA CON COBERTURA DE NARANJA

Producto Artesano
45% M.G./E.S. SEMICURADO 1 MES. Queso artesano elaborado en Almería con leche cruda de cabras de la raza murciano granadina. Curado durante 1 mes. Está recubierto con una capa de naranja deshidratada. Su pasta y textura son firmes y cremosas, de sabor y aroma intensos.

FORMATO 450G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 240 DÍAS

REF. 40282



QUESO DE CABRA CON TRUFA

Producto Artesano
45% M.G./E.S. SEMICURADO 1 MES. Queso artesano elaborado en Almería con leche cruda de cabras de la raza murciano granadina. Curado durante 1 mes. Está bañado en trufa. Su pasta es semidura, de textura firme y sabor suave.

FORMATO 450G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 240 DÍAS

REF. 40283



QUESO DE CABRA AL VINO TINTO DE SERÓN

Producto Artesano
45% M.G./E.S. SEMICURADO 1 MES. Queso artesano elaborado en Almería con leche cruda de cabras de la raza murciano granadina. Curado durante 1 mes. Está bañado con vino tinto del Serón. Su pasta es semidura, de textura firme y sabor intenso con toques picantes.

FORMATO 450G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 240 DÍAS

REF. 40284



QUESO TERRA

Producto Artesano
28% M.G./E.S. CURADO. Queso artesano elaborado con leche de vaca de raza 100% Jersey en Galicia. Es un queso con personalidad, de autor. Su pasta es blanda y la corteza comestible, de textura cremosa y sabor intenso.

FORMATO 250G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS

REF. 40261



QUESO CÍTHARA

Producto Artesano
36,5% M.G./E.S. SEMICURADO 3 MESES. Queso artesano elaborado con leche cruda de vaca raza 100% Jersey en Galicia. Es un queso de autor de 3 meses de curación, pasta prensada, textura suave e intenso sabor.

FORMATO 850G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 180 DÍAS

REF. 40262



QUESO AZUL SAVEL

Producto Artesano
38% M.G./E.S. SEMICURADO 2 MESES. Queso artesano elaborado con leche de vaca 100% Jersey en Galicia. Madurado en cavas durante 1,5 meses tiene una textura cremosa, destaca por su intenso sabor y aroma.

FORMATO 900G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 180 DÍAS

REF. 40263

Aperitivos y ensaladas



MINI PIMIENTOS CEREZA RELLENOS DE QUESO FRESCO

REF. 3321

Mini pimientos cereza rojos de textura crujiente, sabor dulce y ligeramente picantes. Rellenos de queso fresco y conservados en aceite.

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 27 DÍAS



MINI PIMIENTOS AMARILLOS RELLENOS DE QUESO FRESCO

REF. 3322

Mini pimientos amarillos de textura crujiente, sabor dulce y ligeramente picantes. Rellenos de queso fresco y conservados en aceite.

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 27 DÍAS



MINI PIMIENTOS ROJOS RELLENOS DE QUESO FRESCO

REF. 3323

Mini pimientos rojos de textura crujiente, sabor dulce y ligeramente picantes. Rellenos de queso fresco y conservados en aceite.

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 27 DÍAS





CIRUELAS CON QUESO FRESCO

Ciruelas confitadas rellenas de queso fresco de leche de vaca y conservadas en aceite vegetal.

REF. 3257

FORMATO 1,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



INVOLTINI DE CALABACÍN Y QUESO FRESCO

Queso fresco de vaca envuelto en lonchas de calabacín finamente cortado, marinado en aceite vegetal con trocitos de pimienta roja y hierbas.

REF. 3254

FORMATO 650G. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



INVOLTINI DE JAMÓN Y QUESO RICOTTA

Queso ricotta 45% M.G./E.S. envuelto en lonchas de jamón speck italiano. Bandeja marinada en aceite vegetal y plantas aromáticas.

REF. 3096

FORMATO 500G. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



LÁGRIMAS DE PIMIENTO ROJO

Originales pimientos de Perú que tienen forma de lágrima. Su sabor es de gran calidad dulce y picante.

REF. 3097

FORMATO 500G. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



PERLAS DE TOMATE

Perlas de tomate de color amarillo y rojo, están marinadas en aceite vegetal y plantas aromáticas. Su textura es crujiente y sorprendentemente explotan en la boca, su sabor es el de los tomates pero con un ligero toque dulce.

REF. 3141

FORMATO 500G. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



SURTIDO DE BOLITAS DE QUESO FRESCO ESPECIADAS

Surtido de queso fresco de cabra recubierto de diferentes especias: pimientas, hierbas provenzales y pimienta con ajo y cebolla. El queso está elaborado con leche fresca de gran calidad.

REF. 40838

FORMATO 105G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 20 DÍAS



BOLITAS DE QUESO FRESCO

Queso fresco de cabra recubierto con una mezcla de hierbas: tomate, ajo, pimienta, orégano y albahaca. El queso es elaborado con leche fresca de gran calidad.

REF. 40839

FORMATO 105G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 20 DÍAS



MINI QUESO FRESCO ENVUELTO EN BACON

Queso fresco de cabra envuelto en finas lonchas de bacon. Se prepara en una sartén durante unos minutos hasta dorar el bacon y se consume templado. El queso es elaborado con leche fresca de gran calidad. Bandeja de 8 piezas de 15g aprox.

REF. 40840

FORMATO 120G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 20 DÍAS



MINI RULOS DE QUESO FRESCO Y JAMÓN SELVA NEGRA

Queso fresco de cabra envuelto en finas lonchas de jamón Selva Negra. El queso está elaborado con leche fresca de gran calidad. Bandeja de 10 piezas de 10g. cada una.

REF. 40841

FORMATO 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 20 DÍAS



MINI RULOS DE QUESO FRESCO Y SALMÓN NORUEGO AHUMADO

REF. 40842

Queso fresco de cabra envuelto en finas lonchas de salmón Noruego ahumado. El queso es elaborado con leche fresca de gran calidad. Bandeja de 10 piezas de 11g. cada una.

FORMATO 110G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 20 DÍAS



SURTIDO DE TAPAS

REF. 40843

Surtido de tapas de queso fresco de cabra: 6 bolitas recubiertas con hierbas italianas, 4 rulitos de queso y jamón Selva Negra y 3 bolitas envueltas de magret de pato. El queso está elaborado con leche fresca de gran calidad.

FORMATO 110G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 20 DÍAS



ENSALADA DE BOGAVANTE

REF. 56110

Ensalada preparada y lista para consumir elaborada a base de bogavante, surimi, huevo y salsa cocktail.

FORMATO 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 45 DÍAS



ENSALADA DE TXAKA Y GAMBAS

REF. 56112

Ensalada preparada y lista para consumir elaborada a base de txaka (surimi con sabor a cangrejo) gambas y salsa.

FORMATO 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 45 DÍAS



ENSALADA DE BACALAO AHUMADO Y ACEITUNAS

REF. 56113

Ensalada preparada y lista para consumir elaborada a base de bacalao ahumado, patata, puerro, aceitunas negras y salsa.

FORMATO 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 45 DÍAS



ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO Y ALGAS

REF. 56114

FORMATO 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 45 DÍAS



ENSALADA DE BOLETUS CON TRUFA

REF. 56123

Tarrina de brandada de boletus edulis 26,5% y trufa 0,04%.

FORMATO 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



ENSALADA DE BONITO PICANTE

REF. 56109

FORMATO 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 45 DÍAS



ENSALADA DE PAVO CON MANZANA

REF. 56111

FORMATO 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



ENSALADA DE MARISCO

Ensalada a base de surimi, carne de cangrejo, pescado, camarón, huevo, especias, rábano y una suave salsa mayonesa.

REF. 50049

FORMATO 2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 45 DÍAS



SALMÓN EN SALSA DE CHAMPIÑONES Y ARROZ

REF. 2598

FORMATO 400G. CAJA 5UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 210 DÍAS



SALMÓN EN SALSA BECHEMEL CON LIMÓN Y BULGUR

REF. 2599

FORMATO 400G. CAJA 5UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 210 DÍAS



GRATINADO DE PATATAS

REF. 49903

FORMATO 500G. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS



PATATAS CON ROMERO Y PESTO

REF. 49906

FORMATO 500G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 22 DÍAS





Pescados



ESTURIÓN AHUMADO PARA CARPACCIO

REF. 40608

Pieza de esturión blanco ahumado en madera de haya, preparado para cortar y preparar carpaccio en lonchas finas. Sabor dulce y fresco. Calibre loncha 120 mm

FORMATO 900G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 40 DÍAS



ATÚN AHUMADO PARA CARPACCIO

REF. 40603

Pieza de atún de la variedad Thunus Albacares ligeramente ahumado en madera de haya preparado para cortar y preparar carpaccio en lonchas finas. Calibre loncha 120 mm

FORMATO 1,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 50 DÍAS



PEZ ESPADA PARA CARPACCIO

REF. 40605

Pieza de pez espada de la variedad Xiphias Gladius, ligeramente ahumado en madera de haya, preparado para cortar y preparar carpaccio en lonchas finas. Calibre de la loncha 120 mm.

FORMATO 1,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS





PULPO PARA CARPACCIO

Pieza de pulpo de la variedad Octopus Maya cocido y recompuesto en forma circular preparado para cortar y preparar carpaccio en lonchas finas. Calibre loncha 100 mm.

FORMATO 1,2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 60 DÍAS

REF. 40606



PASTEL DE CANGREJO DE RÍO Y BUEY DE MAR

Pastel de cangrejo de río 12% y buey de mar en una presentación diseñada para presentar como entrante en forma de tarta de 14 porciones de 78g cada una.

FORMATO 1,1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 35 DÍAS

REF. 31056



TARRINA DE SAN PEDRO Y CHAMPIÑONES

Tarrina en forma de bóveda elaborada a base de pescado San Pedro y champiñones con una capa central de relleno de champiñones y crema. Está recubierta por una capa de gelatina vegetal con notas de color dorado.

FORMATO 1,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 35 DÍAS

REF. 31057



TARRINA DE CANGREJO Y FOIE GRAS

Tarrina de cangrejo de río 7,3%, gambas 3,7%, surimi y Foie gras de pato 5,2% en forma de lingote, precortada en 8 raciones de 66,25g cada una. Está decorada con una capa de bizcho pastelero.

FORMATO 530G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 35 DÍAS

REF. 31054



PASTEL DE CENTOLLO

Tarrina en forma de lingote elaborada a base de de centollo y cabracho.

FORMATO 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 120 DÍAS

REF. 56120



PASTEL DE SURIMI Y BOGAVANTE

Tarrina en forma de lingote elaborada a base de surimi de cola de bogavante. Decorado con una ligera capa de gelatina de color.

FORMATO 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 150 DÍAS

REF. 56122



BRANDADA DE BACALAO

Tarrina de brandada de bacalao 35% de la variedad Gadus Morhua finamente picada y cremosa.

FORMATO 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 45 DÍAS

REF. 56118



LOMOS DE SARDINA AHUMADA

Bandeja de lomos de sardina ahumada gourmet procedente del Atlántico norte y conservados en aceite de girasol.

FORMATO 1KG. CAJA 2UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 23 DÍAS

REF. 56103



LOMOS DE ANGUILA AHUMADA

Bandeja de lomos de anguila ahumada gourmet procedente del UE, conservados en aceite de girasol.

FORMATO 260G. CAJA 5U
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 19 DÍAS

REF. 56108





BACALAO AHUMADO

Tarrina de bacalao ahumado y precortado de la variedad Gadhus Morua. Está condimentado con granos de pimienta y conservado en aceite vegetal. Es un producto de calidad superior elaborado de forma artesanal sin colorantes ni conservantes.

REF. 33445

FORMATO 1KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



BACALAO AHUMADO

Tarrina de bacalao ahumado y precortado de la variedad Gadhus Morua. Está condimentado con granos de pimienta y conservado en aceite vegetal. Es un producto de calidad superior elaborado de forma artesanal sin colorantes ni conservantes.

REF. 33442

FORMATO 350G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



PLANCHA DE SALMÓN NORUEGO AHUMADO

Plancha de salmón noruego de calidad superior. Está elaborado de forma artesanal y ahumado en frío con madera de haya y especias naturales. Loncheado de cola a cabeza. Sin colorantes ni conservantes.

REF. 33450

FORMATO 1,4KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



SALMÓN NORUEGO AHUMADO

Salmón de la variedad Salar criado en Noruega de elaboración artesanal, ahumado en frío con madera de haya y especias naturales. Sin conservantes ni colorantes.

REF. 33455

FORMATO 100G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



PLANCHA DE SALMÓN NORUEGO AHUMADO

Plancha de salmón Salar noruego ahumado en frío loncheado de cabeza a cola.

REF. 33794

FORMATO 1,5KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



SALMÓN NORUEGO AHUMADO

Salmón Salar ahumado en frío en madera de haya.

REF. 33793

FORMATO 100G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



SALMÓN NORUEGO AHUMADO

Salmón Salar ahumado en frío en madera de haya.

REF. 33800

FORMATO 90G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



SALMÓN NORUEGO AHUMADO

Salmón Salar ahumado en frío en madera de haya.

REF. 33797

FORMATO 80G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



SALMÓN NORUEGO AHUMADO BIO

Salmón atlántico criado en Noruega con certificado orgánico. Está ahumado en frío en madera de haya y no lleva ni colorantes ni conservantes.

REF. 33775

FORMATO 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS





LOMO DE SALMÓN NORUEGO AHUMADO

Lomo de salmón premium procedente de Noruega, ahumado en frío.

REF. 33778

FORMATO 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS

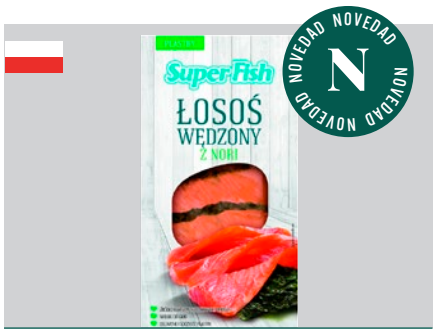


SALMÓN ESPECIAL SUSHI

Salmón Salar criado en Noruega, ahumado en frío en madera de haya, corte largo y horizontal.

REF. 33798

FORMATO 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS

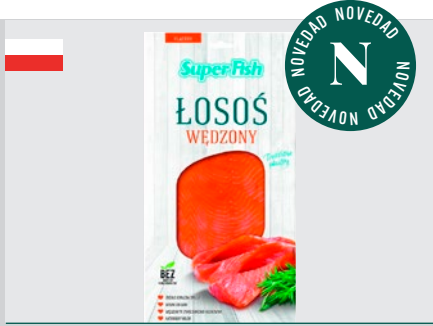


SALMÓN CON ALGA NORI

Se trata de un salmón criado en Noruega y ahumado en frío envuelto en alga nori.

REF. 33777

FORMATO 75G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS

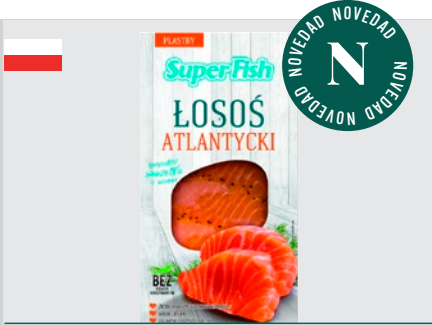


SALMÓN ESCOCÉS AHUMADO

Salmón Salar criado en Escocia, ahumado en frío, precortado, sin colorantes ni conservantes.

REF. 33774

FORMATO 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS

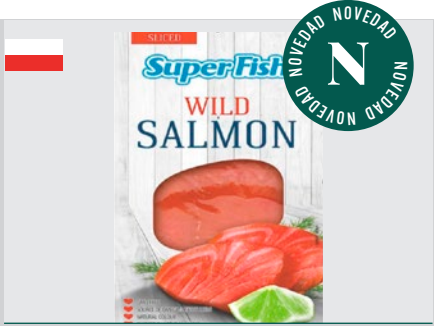


SALMÓN ESCOCÉS AHUMADO CON LIMÓN Y PIMIENTA

Salmón Salar criado en Escocia, ahumado en frío, precortado, sin colorantes ni conservantes.

REF. 33776

FORMATO 75G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS

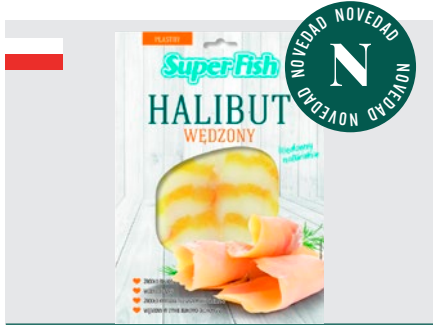


SALMÓN SALVAJE

Salmón del pacífico pescado en libertad, ahumado en frío en madera de haya. Sin conservantes ni colorantes.

REF. 33773

FORMATO 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



FLETÁN AHUMADO

Fletán pescado en libertad, ahumado en frío con madera de haya. Sin colorantes ni conservantes.

REF. 33772

FORMATO 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



TRÍO DE AHUMADOS

Estuche compuesto por trío de ahumados: salmón, fletán y atún. Sin colorantes ni conservantes.

REF. 33771

FORMATO 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



CREMA DE MOSTAZA Y ENELDO

Especialidad de Escandinavia para acompañar al pescado. Sin colorantes ni conservantes.

REF. 33419

FORMATO 85G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 180 DÍAS





CAVIAR MALOSSOL

Estuche con cucharita de caviar de esturiones Baeri de Siberia y Naccarii del atlántico. Gran calidad. Esferas de 1,5mm. Membrana suave y crujiente. Sabor suave. Color marrón.

REF. 33417

FORMATO 30G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 90 DÍAS



CAVIAR BELUGA

Caviar de esturión Acipenser Baerii de Siberia. Esferas de 3,5 y 2,5 mm. Textura delicada. Sabor suave. Color gris claro a oscuro.

REF. 33430

FORMATO 50G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 90 DÍAS



CAVIAR IMPERIAL

Caviar de esturión Acipenser Baerii de Siberia. Esferas de 2 y 2,5 mm. Textura delicada. Sabor suave. Color dorado.

REF. 33431

FORMATO 50G. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 90 DÍAS



CAVIAR DE LUMPO

REF. 33301

FORMATO 50G. CAJA 12UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 300 DÍAS



CAVIAR DE LUMPO

REF. 33302

FORMATO 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 300 DÍAS



CAVIAR DE SALMÓN

Huevas de salmón Sockeye, esferas de 5mm. De membrana suave, color rojizo y aroma intenso. Edición Platinum, garantiza la selección del mejor producto.

REF. 33414

FORMATO 50G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 210 DÍAS



CAVIAR DE TRUCHA

Huevas de trucha de Dinamarca, de sabor sutil, fresco y textura firme. Esferas de 3mm. Color salmón y dorado. Edición Platinum, garantiza la selección del mejor producto.

REF. 33411

FORMATO 50G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 180 DÍAS



ALGA WAKAME

Algas wakame marinadas con sésamo y especias. Textura crujiente, sabor fresco y ligeramente picante. Lista para tomar.

REF. 33412

FORMATO 50G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 120 DÍAS



CAVIAR VEGETAL BIO

Caviar bajo en calorías a base de algas vegetales de aspecto muy similar al de las perlas negras del caviar beluga. Edición Platinum, garantiza la selección del mejor producto.

REF. 33408

FORMATO 50G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 210 DÍAS





Caviar de Wasabi

Huevas de pez capelán de color verde brillante y wasabi, de sabor picante.

REF. 33418

FORMATO 50G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 120 DÍAS



Perlas de Vinagre Balsámico

Perlas elaboradas de extracto de algas marinas y vinagre balsámico de módena.

REF. 33390

FORMATO 170G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 360 DÍAS



Perlas de Soja

Perlas elaboradas de extracto de algas marinas y salsa de soja.

REF. 33391

FORMATO 170G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 360 DÍAS



Perlas de Limón

Perlas elaboradas de extracto de algas marinas y zumo de limón.

REF. 33392

FORMATO 170G. CAJA 8UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 360 DÍAS



Dulces



STOLLEN DE MANTEQUILLA

REF. 42186

Dulce navideño típico de Alemania elaborado con mantecquilla y almendras.

FORMATO 500G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +15/+18°C
CADUCIDAD 90 DÍAS



STOLLEN DE MAZAPÁN

REF. 42187

Dulce navideño típico de Alemania elaborado con mantecquilla y mazapán.

FORMATO 500G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +15/+18°C
CADUCIDAD 90 DÍAS



STOLLEN DE NAVIDAD

REF. 42188

Dulce navideño típico de Alemania elaborado con mantecquilla y pasas.

FORMATO 500G. CAJA 10UD
CONSERVACIÓN +15/+18°C
CADUCIDAD 90 DÍAS



QUESO BAÑADO EN CAFÉ

SEMICURADO. 2 MESES. Queso semicurado con una ligera capa de café molido en el centro y corteza bañada en café. Pasta firme, textura suave, aroma intenso y sabor suave.

REF. 40900

FORMATO 2KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 16 DÍAS



QUESO FRESCO DE CABRA CON CHOCOLATE Y NARANJA

Queso fresco de cabra con miel de Acacia en forma de pequeño cilindro, está decorado con trocitos de chocolate y en su interior una capa con trocitos de naranja amarga.

REF. 40901

FORMATO 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 16 DÍAS



VOLCÁN DE FRAMBUESA

Pequeña pieza de queso fresco de cabra con miel de Acacia con mermelada de fresa en su interior. Al cortarlo, la mermelada se derrite imitando la lava de un volcán. De sabor dulce y suave.

REF. 40902

FORMATO 120G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 16 DÍAS



QUESO FRESCO DE CABRA CON MIEL Y FLOR DE NARANJO

Pequeño cilindro de queso fresco de cabra con miel de Acacia, decorado con trocitos de piel naranja y aroma de flor de naranjo.

REF. 40903

FORMATO 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 16 DÍAS



QUESO FRESCO DE CABRA GIN TONIC

Pequeño cilindro de queso fresco de cabra con miel de Acacia, perfumado con Gin Tonic.

REF. 40904

FORMATO 100G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 16 DÍAS



PRALINÉS DE QUESO FRESCO COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE

Pralinés de queso fresco de leche de vaca recubiertos con auténtico chocolate con leche Belga. Bandeja 11 porciones de 20g.

REF. 39289

FORMATO 220G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 25 DÍAS



PRALINÉS DE QUESO FRESCO COBERTURA CHOCOLATE BLANCO

Pralinés de queso fresco de leche de vaca recubiertos con auténtico chocolate blanco Belga.

REF. 39290

FORMATO 220G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 25 DÍAS



PRALINÉS DE QUESO FRESCO COBERTURA DE CHOCOLATE

Pralinés de queso fresco de leche de vaca recubiertos con auténtico chocolate negro Belga.

REF. 39291

FORMATO 220G. CAJA 4UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 25 DÍAS



PASCHKA DE CHOCOLATE

El paschka es una especialidad Belga que combina el queso fresco con el chocolate belga, decorado con una capa de virutas de chocolate.

REF. 31125

FORMATO 1,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



PASCHKA DE SPECULOOS

El paschka es una especialidad Belga que combina el queso fresco con el sabor de galleta speculoos, está decorado con una capa de speculoos.

REF. 40933

FORMATO 1,3KG. CAJA 1UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



PASHCKA DE CHOCOLATE

El paschka es una especialidad Belga que combina el queso fresco con el chocolate belga, decorado con una capa de virutas de chocolate.

REF. 40930

FORMATO 180G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



PASCHKA DE STRACCIATELLA

El paschka es una especialidad Belga que combina el queso fresco con el sabor de Stracciatella, está decorado con una capa de trocitos de chocolate.

REF. 40931

FORMATO 180G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS



PASCHKA DE SPECULOOS

El paschka es una especialidad Belga que combina el queso fresco con el sabor de galleta speculoos, está decorado con una capa de speculoos.

REF. 40932

FORMATO 180G. CAJA 6UD
CONSERVACIÓN +3/+6°C
CADUCIDAD 30 DÍAS





Muchas gracias por la confianza.

*Os deseamos unas felices fiestas
y un próspero año nuevo.*





CENTRAL

Pol. In V-2 17111 Vulpellac
T. 972 645 525
central@cwestfalia.es

CASAWESTFALIA.COM

